

A Papá y Mamá



—para quienes Fe, Trabajo, Respeto, Calidad, fueron más que palabras, todo un credo empresario y constituyen la esencia de La Serenísima—

*sus hijos
y demás continuadores
de su obra.*





50 Años de

La Serenísima alcanza este año su medio siglo de actividad. Mucho es lo que ha crecido desde 1929, cuando todo su personal era el flamante matrimonio Mastellone, toda su planta una piecita y todo su transporte una canasta.
Hoy, la usina ubicada en Gral. Rodríguez, Pcia. de Buenos Aires, constituye el establecimiento lácteo más importante del país dedicado a la producción de leche y subproductos.
Su organización se integra, asimismo, con las plantas de Longchamps, Cañuelas y 24 plantas receptoras y enfriadoras de leche.
Sus productos se comercializan bajo las marcas LA SERENISIMA, SERENITO, LA ARMONIA, FORTUNA, GRANJA IRIS y GARCIA. Su plantel supera hoy las 2.000 personas.
Entre ellas se cuenta una numerosa dotación de profesionales (doctores en bioquímica, en veterinaria, ingenieros agrónomos, ingenieros químicos, arquitectos, etc.) y centenares de técnicos en diversas ramas.

1929... Lejanos están los días aquellos de la iniciación de la pareja Mastellone.

La empresa, impulsada más tarde por sus hijos, desarrolló magníficamente.

Hoy es un orgullo que el país muestra a visitantes ilustres, Congresos, Simposios, Universidades del país y del exterior.

1929 ... La producción que cabía completa en una canasta, ahora es transportada diariamente por 390 camiones.

Mucho ha crecido La Serenísima en estos 50 años.

Mucho ha cambiado.

Pero algo ha permanecido inalterable.

El clima familiar que campea en todo el ámbito de La Serenísima.

El clima fundado por Antonino Mastellone y Teresa Aiello de Mastellone. Primero sólo ellos dos. Luego, junto con sus familiares más allegados: Maria Aiello y su marido José Deblasio.



Los años traerían más tarde la alegría de los hijos, el primero de los cuales --Pascual-- se integra al equipo tan pronto alcanza la adolescencia.

Esa atmósfera de familia, aún hoy con 2000 personas bajo dependencia directa (y 40.000 personas que dependen en forma indirecta), es uno de los más apreciados perfiles de La Serenísima.

Algo valioso que todos, en La Serenísima, procuran preservar.

El homenaje a los fundadores.

La unión matrimonial de los Mastellone establece la puesta en marcha de una perseverante acción que, con el correr del tiempo, se constituiría en La Serenísima.

Hoy, a medio siglo de tal acontecimiento, la familia Mastellone desea celebrarlo no sólo como las Bodas de Oro de una pareja sino también --y a modo de homenaje a los queridos fundadores-- como el 50° Aniversario de existencia de La Serenísima.

Y tales hechos se memoran con la mesurada actitud de quienes superan la excitada satisfacción de un éxito creciente, transformado ahora en el rutinario quehacer de seguir construyendo.

''Nuestra actividad empresaria e industrial, se inspira en la enseñanza de nuestros ancestros y se nutre, básicamente, en la filosofía del esfuerzo, el respeto, la honestidad y la fe'', afirma el señor Pascual Mastellone, actual Presidente de la compañía y titular de su Directorio desde 1952.

''Recibimos de nuestro padre una empresa en producción, sin deudas y con dinero en caja --continúa--. Un balance hoy, no nos permitiría asegurar que estamos económicamente mejor. Hemos atravesado tormentas, dificultades, injusticias e incomprensión de las más diversas instancias. Pero aquí estamos. Fortalecidos por el apoyo del consumidor. Reconocidos por un público que juzga y sentencia. Halagados por un liderazgo --concluye el señor Mastellone--edificado con fe y tesón''.

El experto quesero de Massalubrensse.

Pocos eran los motivos de festejo en el seno de aquella familia rural, de las afueras del villorio de Massalubrensse, cerca de Sorrento, Italia.

Pero hoy sí que los Mastellone tenían un motivo importante.

En medio del regocijo de todos, Antonino recién acababa de regresar de Cerdeña con su flamante y ansiado título en la mano.

Allá, en el acreditado Colegio de Lechería de la vecina isla, había completado el curso de Maestro Quesero.

En ese momento, lejos estaba de pensar aquel eufórico muchacho que ese título sería algo así como un pasaporte al futuro.

Pocos años más tarde, ya en la remota América, en Argentina, los antiguos vecinos de la localidad bonaerense de General Rodríguez, ven pasar al joven inmigrante Antonino Mastellone, procedente de Junín, con su bagaje de productos lácteos elaborados por él mismo.

El solo los hacía. El solo los vendía.

Una semana tras otra. Un año tras otro. Siempre solo. Hasta que la ''mamma'' desde más allá del mar, desde la lejana Massalubrensse le escribe recomendándole a una ''bella e brava ragazza'': Teresa Aiello, la que sería la gran compañera de su vida.

Con ella se casa en Argentina.

Era el 29 de Octubre de 1929.



Verdad Láctea





Los viajes en tren. El primer camioncito.

Otoño de 1931.

La mozzarella y la ricotta que doña Teresa ayudó a elaborar, ya está en la canasta. Con brazo fuerte ayuda a su esposo a cargársela al hombro. Finalmente, con un beso y un sinfín de recomendaciones cariñosas despide al hombre que marcha ya hacia la estación.

El sol lanza su primer rayo. En Gral. Rodríguez don Antonino toma el tren que lo acercará a su reparto, casa por casa, en los barrios de Almagro, San Telmo, La Boca y Barracas.

En la aceptación tácita y reiterada de sus productos por parte de una clientela siempre creciente, y en el trabajo consecuente de cada día, don Antonino y doña Teresa fincaban su definición simple y sensata del éxito.

Con la ayuda del Tío Pascual y de José, su concuñado, la producción casera va incrementándose.

En el año 33 pueden comprar el primer camioncito. "Un Fiat grandote con motor de Topolino", recuerdan risueñamente los que entonces eran niños.

En la década del 40 el plantel alcanza ya a 15 personas.

Mozzarella y ricotta constituían todavía los sabrosos y únicos renglones de su actividad.

En 1952, Don Antonino designaba a José Deblasio, su gran amigo y pariente, encargado de la producción. Este hombre --bondadoso y esforzado--cubrió con madura idoneidad la labor asignada.

Ya allí estaban los jovenes hijos de Antonino Mastellone.

Por fin, los Mastellone ahora capitaneados por el hijo primogénito, Pascual, resuelven añadir el renglón leche al negocio.

Corre el año 1961.

Veinte son ya las personas que trabajan en la pequeña industria.

Dedicación, esfuerzo, máxima disposición de servicio son las constantes de cada minuto, pero todavía eso no era suficiente para que La Serenísima alcanzara sus designios de grandeza.

El primer litro de leche envasada.

La producción de leche fluida se extendía lentamente.

Pero --así como sobraba experiencia para mozzarella y ricota-- faltaba para procesar leche.

Sobraban deseos de entregar gran calidad. Faltaban conocimientos y medios.

Y así fue que La Serenísima sufrió su primera y única suspensión punitiva.

Medida dolorosa pero justa.

También estimulante.

Porque sirvió para decidir que --de ahí en adelante-- La Serenísima debía convertirse en la mejor leche de la Argentina.

Y para lograrlo se dispuso arbitrar todos los recursos técnicos y científicos que fueran necesarios.

Así se incorporaron científicos, profesionales y expertos. Se montaron laboratorios e instalaciones modernas.

Y se obtuvo el primer litro de la excelente leche La Serenísima que todos quieren llevar a sus hogares.

Ese primer litro, como los miles de millones que de allí en adelante ha producido La Serenísima, se entregó al consumidor en un acto absolutamente consciente de la responsabilidad que ello representaba, como la ofrenda de una riqueza natural que es inestimable bien para el ser humano; su calidad, resguardada hasta la obsesión, como la mayor expresión de respeto hacia la gente.

Responsabilidad y respeto que, junto a su ejemplo de fe y esfuerzo, constituyeron el magnífico legado de Antonino y Teresa Mastellone.

Si alcanzamos los 40.000 litros...

Por aquellos tiempos, comienzos de la década del 60, uno de los hermanos expresó esta aspiración de producción como una meta imbatible.

Fuertes y tradicionales empresas, con marcas de gran penetración popular, dominaban el mercado lácteo.

Pero La Serenísima, apoyada en la filosofía de los cuatro puntales --Fe, Trabajo, Respeto, Calidad-- no cesa de avanzar.

Ya en 1967, La Serenísima producía 90.000 litros diarios.

Precisamente en ese año, la Provincia de Buenos Aires --que hace suya una disposición legal de la Municipalidad de Buenos Aires-- implanta la Ley que obliga a pasteurizar la leche para consumo y sienta precedente para que la sigan todas las provincias argentinas.

La Serenísima, dispuesta siempre a incorporar inmediatamente las técnicas sanitarias y científicas que salvaguardan una mejor calidad de leche, instaló equipos de pasteurización de enorme capacidad y modernísimos sistemas.

Este proceso sanitario, unido al de selección de la mejor leche en los tambos y al establecimiento de múltiples controles de calidad en diversas etapas del proceso, fueron edificando para La Serenísima un prestigio de empresa y una imagen de calidad que hoy pocas marcas igualan en nuestro país.

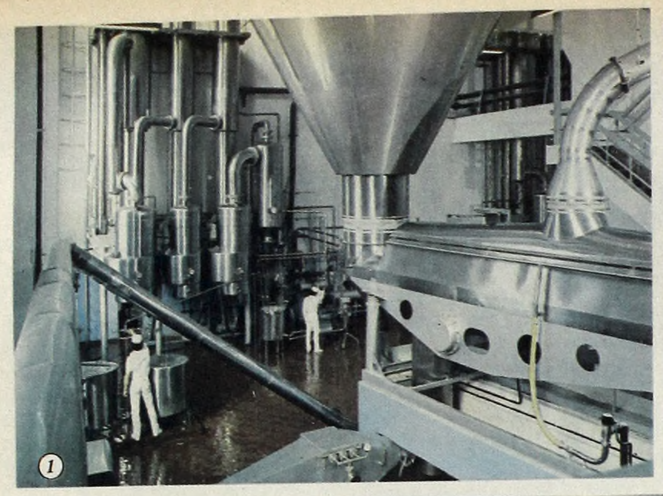
Su producción de leche se eleva entonces a 200.000 litros diarios.

En 1968, a 300.000 litros.

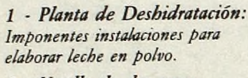
En 1969, a 400.000 litros.

Y de allí en adelante se aumentan los volúmenes a razón de, prácticamente, cien mil litros diarios por año, hasta llegar al 1.650.000 litros por día --promedio-- que totaliza la actual producción.









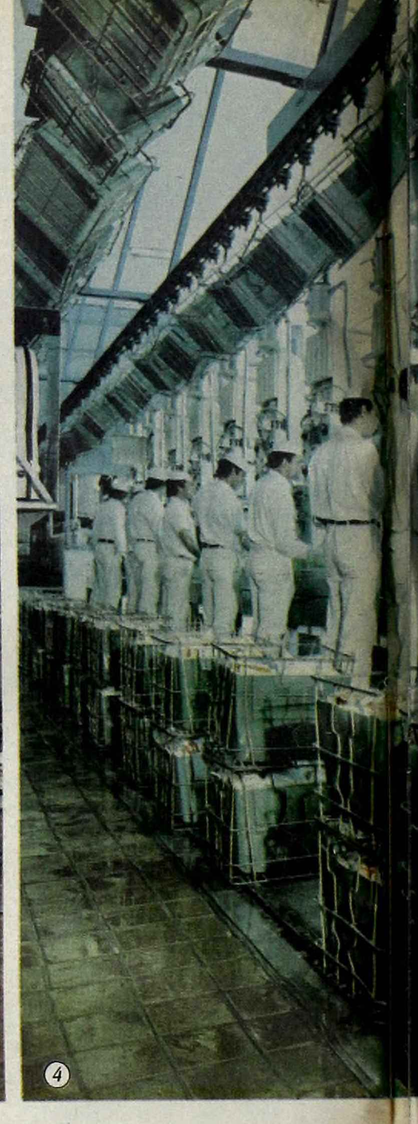
1 - Planta de Deshidratación:
Imponentes instalaciones para elaborar leche en polvo.

2 - Muelle de descarga:
Antes de descargarla, toda la leche que llega se controla.

3 - Planta de Manteca:
Recientemente montada, una de las más modernas y completas.

4 - Envasamiento:
Todo va por tubos y máquinas automáticas. Nadie toca el producto.





LA SERENISIMA, en tod

Provisión de leche

La provisión de toda la leche que procesa en sus plantas La Serenísima, proviene de 4.500 tambos de la extensa cuenca lechera que abarca gran parte de las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe.

Expertos inspectores e ingenieros agronómos asesoran a los productores tamberos para mejorar el rendimiento de sus haciendas y, como lógica consecuencia, la calidad de la leche.

A todos aquellos tambos que se perfeccionan para alcanzar la más alta categoría, La Serenísima les presta su apoyo con sustanciales bonificaciones.

Plantas intermedias

La Serenísima cuenta con una red de 24 plantas intermedias de enfriamiento. Las mismas cumplen una importante función, pues evitan alteraciones en la calidad de la leche cuando, en su recorrido hacia las usinas de procesamiento, deben cubrir distancias superiores a los 50 kilómetros. Estas plantas cuentan con modernos equipos refrigerantes y bien dotados laboratorios de análisis y control.

Capacidad de procesamiento

Los inmensos tanques de recepción con que cuentan las Usinas para ubicar la leche que llega diariamente, cuenta con una capacidad de 2.500.000 litros.

Entre los complejos pasos del procesamiento de la leche en La Serenísima, cabe destacar que sus equipos pasteurizadores tienen una capacidad tal que permite el paso de 140.000 litros de leche por hora durante las 24 horas del día.

Estrictos controles

La Serenísima realiza más de 35.207 controles y análisis diarios que se verifican antes, durante y después de los procesos en planta. Los controles son para la empresa un objetivo prioritario. Por eso destina un 10 por ciento de su personal a la atención exclusiva de esas tareas. En sus Laboratorios de investigación y de control de calidad se aplican más de 300 técnicas de nivel internacional.

La Serenísima mantiene intercambio científico y tecnológico, entre otras entidades, con: FIL (Federación Internacional de Lechería), CITIL (Centro Investigaciones Tecnológicas Industria Láctea), CEPANZO (Centro Panamericano de zoonosis), ITA (Instituto Tecnológico de Alimentos) y CERELA (Cepario de Referencias de Lactobacilos).

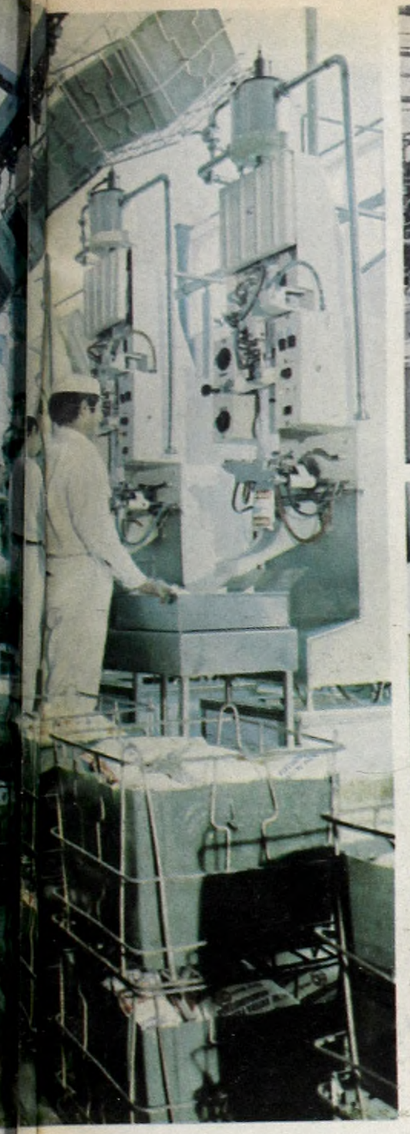
Como fruto de un esfuerzo consta... esa clase de amor que impulsa los ... sima puede enorgullecerse hoy d... dustria láctea argentina.

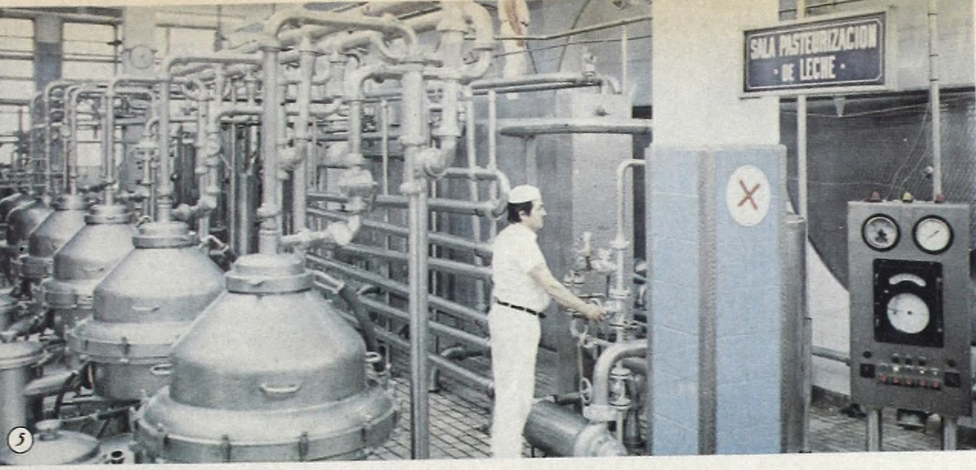
La afirmación de este liderazgo no ... toria. Todo lo contrario. Es una v... hechos ciertos y cifras comprobabl...

Bastará con mencionar algunas de ... para tener una visión panorámica ... de esta empresa que es orgullo pa...

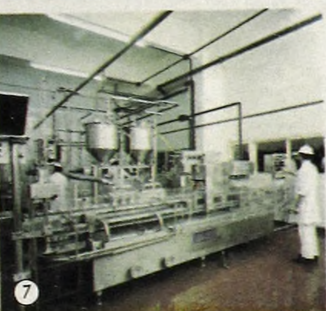
Envasamiento automático

En la Sección Envasamiento de La Serenísima funcionan decenas de











5 - *Pasteurización:*
La leche para consumo es pasteurizada, esterilizada y homogeneizada.
6 - *Elaboración de Ricotta:*
Uno de los exitosos productos de la amplia línea láctea.
7 - *Elaboración de yogur:*
Para todos los gustos: natural, saborizado y frutado.
8 - *Elaboración de mozzarella:*
El producto fundador de La Serenísima, ahora, con métodos modernísimos.

ca la magnitud de su presente

de una dedicación tesonera y de dificultosos proyectos, La Serení- ocupar el primer lugar en la in-

una simple manifestación declara- ad incuestionable que se apoya en

tas realidades a modo de ejemplo ero categórica de la potencialidad el país.

máquinas ensachetadoras totalmente automáticas y provistas de rayos ultravioletas para esterilizar los sachets en el momento de su llenado.

Estas máquinas de avanzada tecnología pueden envasar 1.500 litros de leche por hora cada una.

Eficiente distribución

Los productos de La Serenísima se distribuyen en una extensa red de 35.000 bocas de expendio que comprende la Capital Federal, el Gran Buenos Aires y también otras importantes ciudades como Mar del Plata, Bahía Blanca, Mendoza, San Juan, Comodoro Rivadavia y Rosario. El reparto se realiza mediante una flota de 392 camiones térmicos acondicionados para transportar exclusivamente lácteos.

Provechosa divulgación

Desde hace mucho tiempo La Serenísima viene realizando una tarea de divulgación acerca de las bondades nutritivas de la leche y sus derivados. Busca con ello influir en los hábitos alimenticios de la población y a fin de estimular un mayor consumo de lácteos con beneficio para el crecimiento de los chicos y de la salud en general.

En tal sentido auspicia desde 1966 los programas televisivos de doña Petrona C. de Gandulfo, indiscutida maestra del arte culinario.

La planta de Gral. Rodríguez ha sido visitada, en 1979, por 35.000 personas, la mayoría de ellas alumnos de escuelas primarias, maestros y estudiantes secundarios y universitarios quienes han recibido provechosa información sobre la importancia del alimento lácteo en las distintas etapas de la vida.

Asimismo, periódicamente La Serenísima publica folletos y recetarios de distribución gratuita con el fin de orientar a las amas de casa en el empleo de lácteos en el menú diario.

LA ACTUALIDAD EN LA SERENISIMA SE VIVE CON UN CONSTANTE AFAN DE PERFECCIONAMIENTO. CONCIENTE DE SU PAPEL EN LA ALIMENTACION HUMANA. ESTA ACTITUD LE PERMITE ENCARAR EL FUTURO CON SERENO OPTIMISMO.





LA SERENISIMA avanza hacia la próxima década

En la evocación de aquellos tiempos heroicos (en realidad nunca han dejado de serlo) el recuerdo continúa. Sus instancias aleccionadoras se desovillan ante los actuales directivos de La Serenísima quienes, de este modo, pueden contemplar una vez más el arduo camino recorrido y extraer la rica savia de la experiencia.

El pasado es así recreado con serenidad y se lo utiliza como marco de referencia para obtener la real dimensión de la actualidad febril, entusiasmada y optimista.

Y como siempre, cada vez que la mirada vuelve hacia los orígenes, cuatro palabras deslumbrantes avanzan hacia nosotros y nos arrojan su luz plena de significados: Fe, Trabajo, Respeto, Calidad.

Luz que sirve para comprender el rol protagónico de esta empresa.

La fuerza moral que la ha conducido --no pocas veces a pesar de muchos-- hasta constituirse en la maquinaria productiva más importante en el campo de los lácteos.

Y no concluye con el indiscutido éxito de hoy.

Con el éxito de aquí.

La empresa da para más.

La Argentina espera más.

Mentalidad Siglo XXI.

Aquí, en La Serenísima, el pensamiento avanza vertiginosamente hacia más allá del año 2000.

La evolución de la industria láctea argentina, según la visión de La Serenísima, se proyecta a escala mundial.

Y se afirma: La Argentina ya no es sólo el granero del mundo; es, asimismo, su despensa y su heladera. Cada quinquenio produce más cereales, más oleaginosos, más carnes, más frutas.

También puede producir más leche.

Procesarla y transformarla para abastecer al mundo es algo que debe comenzar a integrarse en nuestros planes.

Encarar la exportación de lácteos con alto valor agregado.

Tal la filosofía argentina que sustenta nuestro criterio empresario. No nos amedrenta alcanzar un volumen de producción 5 veces mayor en una gran central automatizada. Porque todo lo que es tecnología se adquiere y se mantiene mediante recursos materiales.

El verdadero trabajo, en adelante, consistirá en resguardar los valores inmanentes del hombre para que no puedan ser eclipsados por los mitos de la tecnología.

Es preservar aquel sentido de libertad que lo acompaña a todas partes --aún también a su labor--, aquello que libera al trabajo humano de la bíblica sensación de castigo.

Soñamos, en fin, con una gran industria lechera argentina cuya actividad represente:

- *Justicia para el productor,*
- *Seguridad de abastecimiento y precios justos para el consumidor,*
- *Tranquilidad para los colaboradores de la industria,*
- *Status humano para sus tareas,*
- *Beneficios concretos para el país.*

Nuestro sueño de hoy.

De esta industria láctea por quien el país seguramente se enorgullece, emerge con sus cincuenta años de vida una empresa fundada por inmigrantes y desarrollada por sus hijos argentinos.

Hombres que sin bajar los brazos frente a la adversidad tantas veces reiterada, se comprometen ante sí y ante su gente a un renovado aporte de Fe, Trabajo, Respeto y Calidad para el camino del futuro.

Un futuro que ya es hoy.

Que nos permite soñar como soñaron don Antonino y doña Teresa. Como cuando ellos sólo hacían mozzarella y ricotta y pensaban con vender la fabulosa cantidad de mil litros de leche. Soñar como cuando dijimos: "Si alcanzamos a vender 40.000 litros de leche, Dios está de nuestro lado".

Y, hoy, que superamos el millón y medio de litros de leche cada día, soñamos como siempre.

Soñamos con la Gran Central Láctea: un establecimiento supertecnificado, automatizado, de comandos electrónicos y computadoras, con almacenamiento para millones de litros. Una gran planta modelo que, sin duda, alguna vez levantaremos y a la que podamos invitar a todos. A los que creyeron y a los que dudaron.

Y con ser éste un sueño que involucra complejidad, altísimo desarrollo, cuantiosas inversiones... no le tememos.

Porque todo en La Serenísima ha sido crecer y crecer.

Estamos entrenados para un permanente desarrollo. Para asimilar constantes avances técnicos y científicos.

Si algo pudiera preocuparnos, no pertenece al dominio de lo material.

Porque nuestro anhelo no se satisface sólo con logros tecnológicos.

Aspiramos --por sobre todo-- a mantener la valorización de los aspectos espirituales que nos transmitieron nuestros mayores.

Los principios morales que rigen nuestra empresa.

Un compromiso sin temor.

La idea de un país enfrentado a su realidad de vencer adversidades y la convicción de que nadie puede estar ausente de la convocatoria para un esfuerzo común, constituyen el nervio motor en el accionar de la empresa.

A lo largo de sus cincuenta años de vida, La Serenísima transitó etapas de las más variadas suertes. Los años 62/63 fueron un hito que se enmarcó en su historia.

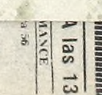
Hubo momentos donde el esfuerzo y la dedicación de hacer y brindar lo mejor parecían destinados al fracaso, a la quiebra total.

Como entonces, la semilla de honestidad, humildad y constancia que sembraron don Antonino y doña Teresa Mastellone en sus hijos, fructificaban en su compromiso tantas veces reinvidicado: trabajar para crecer poniendo en la tarea todo lo que haga falta para ser "los mejores".

Con este proyecto en su objetivo prioritario, La Serenísima avanza hacia la próxima década.



IMPRESO EN ARTES GRAFICAS RIOPLATENSE S.A.
LANUS - PROVINCIA DE BUENOS AIRES





La Serenísima elabora tres tipos de leche y una completísima línea de productos lácteos que cuentan con el consecuente favor de todos los hogares argentinos.



Cómo no Recordar...

* Cómo no recordar a papá y mamá cuando en sus comienzos, eran ''solos'' y ''todo'' en la fábrica! Papá, con su canasta cargada de mozzarella saliendo a vender y entregar la mercadería. Mamá recibiendo la leche de los tambos que abastecían la producción''.

* Cómo no recordar a papá y mamá en la habitación de 4 × 4 que era el recinto total de la fábrica de los años 1929. Una habitación construida con ladrillos, que tenía una puerta hacia el lado donde llegaban los 3 ó 4 carritos que traían la leche...''.

* Cómo no recordar a papá y mamá cuando crearon las bases de esta moderna industria actual, sin instalaciones mecanizadas, con elementos de funcionamiento casi artesanal, trabajando en horarios sumados y restados al sueño y el descanso''.

* Cómo no recordar a papá y mamá en aquellas incursiones por la calle Corrientes angosta con tranvía. Cuando subiendo la empinada cuesta del bajo hacia el obelisco, con el viejo primer camión de reparto que tuvimos, nos quedábamos siempre por la mitad..
El motor rezongaba y había que empujarlo. Todos los días igual. Y la mozzarella adentro, esperando por sus compradores o los compradores --impacientes-- esperando por la mozzarella...''

* Cómo no recordar a papá y mamá, ahora como siempre, cuando de frente a la década del 80, nos reflejamos en el valioso patrimonio moral y de fe que recibimos como herencia, para proyectarnos aún más velozmente hacia la década del 90, cuando pensamos inaugurar la gran central lechera de características únicas en Latinoamérica.

* Cómo no recordar a papá y mamá, si ellos supieron trabajar con alegría y confianza en el porvenir, y mantener el espíritu de unidad de familia, en todos aquellos que los secundaron.

* Cómo no recordar a papá y mamá, ahora que somos una gran familia de 2.000 personas y bregamos fervientemente por conservar los valores humanos, para no perderlos entre los transistores del robot.

